

# VARIÉTÉS

---

## LES INSECTES COMESTIBLES

Dans le n° de *la Terre et la Vie* de juin 1933, nous avons énuméré un certain nombre d'Insectes consommés par divers peuples. « Cette liste, déjà longue, disions nous, est certainement incomplète ». Voici que nous avons recueilli de nouveaux renseignements, qui donnent largement raison à cette remarque.

Les Sauterelles sont consommées depuis la plus haute antiquité. Dans l'Ancien Testament (Lévitique) Moïse en énumère quatre espèces dont les Hébreux peuvent se nourrir, qu'il appelle la Locuste, la Locuste sèche, le Criquet et la Sauterelle, appellations évidemment peu précises au point de vue scientifique. Il n'en reste pas moins qu'elles représentaient des Orthoptères différents. Il est également dit, dans le Nouveau Testament, que Jean Baptiste, dans le désert, se nourrissait de Sauterelles.

Mais les Hébreux n'étaient pas les seuls à les rechercher : des sculptures trouvées dans les ruines de Ninive et de Babylone montrent qu'elles étaient connues et appréciées des peuples assyriens.

Puis ce goût passa chez les Grecs, qui se régalaient des Sauterelles que les Béotiens apportaient sur le marché d'Athènes. Plus près de nous, Diodore de Sicile, qui écrivait au temps de Jules César, parle des Acridophages d'Ethiopie, qui sont tout petits, très noirs de peau et maigres de corps et qui se nourrissent de Sauterelles que leur amènent des vents du sud.

Aujourd'hui encore, ces Insectes sont fort recherchés par de nombreuses peuplades, surtout dans l'Afrique australe. Beaucoup de ces peuplades considèrent les vols de Sauterelles comme une bénédiction, à tel point que leurs sorciers les

appellent, par leurs incantations, de préférence à la pluie. Les Hottentots, qui n'en sont pas moins friands, ont trouvé une explication assez curieuse à ces vols. Les Insectes sont enfermés, très loin vers le nord, dans un puits profond recouvert d'une pierre et qui est sous la garde d'un puissant esprit : lorsqu'il en a la bonne volonté, celui-ci soulève la pierre et laisse s'échapper un vol de Sauterelles.

Les Termites sont également estimés. Dans le district de Uele, les Azande et les Mangbetu s'attribuent la propriété personnelle des termitières qu'ils ont découvertes : il va sans dire que ces capitalistes d'un nouveau genre ont des compétiteurs et qu'il en résulte souvent des combats.

Les mêmes peuplades ont inventé des pièges pour capturer les Termites ailés : les Insectes séchés, quelle que soit leur provenance, sont vendus sur les marchés.

Les Fourmis elles-mêmes, malgré leur saveur spéciale, due à l'acide formique qu'elles renferment, ne sont pas épargnées. Dans diverses localités de l'Inde et du Siam, on sert comme condiment une pâte faite avec *Oecophylla smaragdina*, assaisonnée de curry. Les Dayaks de Bornéo mêlent le même Insecte à leur riz, ce qui lui donne un goût acidulé. On en prépare enfin, en le faisant tremper dans l'eau, une boisson rafraîchissante fort appréciée par les indigènes du Queensland, et même — pourquoi pas ? — par les Européens.

En Amérique aussi, certains Indiens sont myrmécophages. Ceux de Californie mangent le ventre acide d'une grande espèce de Fourmi ; ceux du Mexique et du sud-ouest des Etats-Unis se régalaient des Myrmecocystes, à cause du miel qu'ils contiennent ; ils les pressent même pour

en extraire ce miel, ou les font fermenter pour en tirer une boisson alcoolique.

Nous n'avons parlé jusqu'à présent, que des Insectes parfaits ; il faut ajouter à cette liste beaucoup de larves.

Les Grecs mangeaient une grosse larve de Coléoptère, qui fut aussi appréciée des Romains sous le nom de *Cossus* : on pense que c'est celle du Lucane ou Cerf volant.

Dans les régions tropicales ce sont celles de divers grands Xylophages qui sont avidement recherchées ; aux Indes occidentales et en Australie, par exemple, les indigènes recueillent celles d'un Longicorne, *Prionus damicornis*, dans les arbres à coton, et, après les avoir ouvertes et lavées, les font griller sur un feu de charbon.

Suivant Livingstone, les nègres de la vallée de la Quango River, dans l'Angola, déterrent au bord des cours d'eau pour les manger, de grosses larves blanches, vraisemblablement celles d'un Coléoptère Lamellicorne.

Beaucoup de chenilles sont également consommées. Au sud du Cameroun, les Pangive n'en mangeraient pas moins de

21 espèces, en particulier celles d'un Notodontide du genre *Anaphe*, quoi- qu'elles incommode parfois ceux qui les ont absorbées ; les Medge, de la forêt d'Ituri, dans le Congo belge, affectionnent particulièrement les chenilles d'un Cérato- campide du genre *Micragone*, qu'ils font sécher et fumer, et celles d'une Psychide, *Clania Moddermanni*.

Dans le Nouveau Monde, les Indiens de la Guinée britannique mangent la chenille et la chrysalide d'un Papillon dont j'ignore le nom ; ceux de la frontière Nevada-Californie recherchent celle d'un Saturnide, le *Colorado pandora*. Ces derniers consomment également les pupes d'un Diptère du genre *Ephydra*, qui, vers la fin de l'été, sont rejetées en quantités prodigieuses, sur les rives du Lac Mono, tandis que leurs voisins du nord-est, mangent un Leptide du genre *Atherix*.

La liste des Insectes comestibles s'allonge, comme on le voit, considérablement : il est plus que probable, cependant, qu'elle n'est pas encore close.

G. PORTEVIN.

